

le und Hobby-Köche ihre Kenntnisse und Vorschläge nicht mehr nur über Bücher und Zeitschriften, sondern zunehmend über die audiovisuellen Medien. Kochsendungen sind aus den TV-Programmen nicht mehr wegzudenken, in den letzten Jahren hat in diesem Bereich eine gewisse Inflation stattgefunden.

Anmerkungen

¹ Zischka, Ulrike/ Hans Ottomeyer/ Susanne Bäuml (Hg.): Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 7.

² Der Jubilar erhält eine separate Beilage mit Farbfotos.

ZWISCHEN FASTEN UND VÖLLEREI: ESSEN UND TRINKEN ALS THEMA DER KULTURWISSENSCHAFT

Walter Leimgruber, Basel

Eine Speisefolge:

1. Weisskohlsalat, mit hartgekochten Eiern garniert, dazu Bratfisch, anschliessend ungarische Käsesuppe mit Zwiebeln und als Beilage frisch gesottene Eier
2. Eingemachte schwarze Karpfen
3. Grünkraut mit Backfisch oder gehackten Rüben
4. Eingemachter Hering mit Zwiebeln
5. Warme Erbsen mit Sauerkraut
6. Stockfisch, fein weiss mit Zwiebeln, Milch und Butter gekocht
7. Gebackenes, Kuchen, Hohlkippen (gerollter Fladenkuchen), Setzküchlein und eine Schüssel mit Obst, Nüssen und Käse

Fastenrezept eines hablichen bäuerlichen Haushalts des 16. Jahrhunderts in Deutschland

Essen und Trinken bieten als kulturelle Verhaltensweisen eine Vielzahl von tatsächlichen oder vermeintlichen Widersprüchen und Gegensätzen. Zehn Gegensatzpaare möchte ich herausgreifen.

Das erste ist bereits im Titel erwähnt:

Fasten und Völlerei. Bedingt durch den Rhythmus der Jahreszeiten und der Ernte ist für den Menschen des Mittelalters und der Frühen Neuzeit ein Oszillieren mit extremen Schwankungen zwischen Festmahl und karger Kost oder gar Hunger typisch. Die Menschen essen in der Masse, in der sie zu essen haben. Erst ab dem 18. Jahrhundert wird die Ernährungssituation in Westeuropa stabiler und ausgeglichener.

Aber Fasten und Völlerei sind nicht nur Folge der zur Verfügung stehenden Menge, sondern auch bewusst eingesetzte Handlungen. Fasten dient in vielen Kulturen als Mittel der Reinigung und der Vorbereitung auf eine wichtige Tätigkeit.

Das Fasten wie auch das üppige Festmahl gehören zu den *Rites de Passage*, jenen Übergangsriten, die den Ablauf des menschlichen Lebens rhythmisieren, den wichtigen Einschnitten im Jahres- und im Lebenslauf – bis zum letzten grossen Einschnitt, der bei einigen vom Henkersmahl, praktisch immer aber vom «Leichenschmaus» begleitet wird. Fasten und Festmahl ergänzen sich, stehen auch im Widerstreit, wie in der christlichen Tradition in der Zeit von Fasnacht und Ostern. Tugend und Laster, Sünde und Busse, Diesseits und Jenseits prallen hier aufeinander.

Eng verbunden mit Fasten und Völlerei ist das zweite Begriffspaar: *Mangel und Überfluss*. Im Laufe der Geschichte entstand ein immer grösserer Überfluss an Nahrungsmitteln, zumindest in westlichen Gesellschaften, und der Nahrungserwerb benötigte immer weniger Aufwand. Diese weit verbreitete Vorstellung einer praktisch ungebrochenen historischen Entwicklung trifft nicht zu: Sammlerinnen- und Jägerkulturen kennen praktisch keine Mangelercheinungen. Vor allem das Sammeln sorgt für eine gut besetzte Tafel: Würmer, Raupen, Käfer, Schnecken, Insekten, Eidechsen, Frösche, Maden, Mäuse, Beeren, Früchte, Nüsse, Wurzeln, Gramineen- und Wildgetreideähren bieten eine nährstoffreiche Kost. Einzelne Kulturen arbeiteten zwei Stunden pro Tag für ihre vollwertige Ernährung und können in gewissem Sinne als «Überflussgesellschaften» bezeichnet werden.

Kein Wunder, entsprechen die Vorstellungen eines Schlaraffenlandes oder eines Paradieses in vielen Gesellschaften praktisch immer einer Sammelkultur. Erst nach der Vertreibung aus dem Paradies müssen sich die Menschen ihr Brot «im Schweisse ihres Angesichts»

verdienen. Nun gilt es zu roden, die Erde umzubrechen, zu säen, zu jäten, die Felder vor Tieren zu schützen, zu ernten, heimzutragen, zu trocknen und zu lagern. Man lebt überwiegend von *einer* zentralen oder von wenigen Ackerfrüchten (Getreide, Mais, Reis, Kartoffeln, Yams), ist an die Scholle gebunden und damit der Natur stärker ausgeliefert. Brot wird zur Grundlage jedes Essens, zum Quasi-Fleisch sozusagen; die Brotart dient überall als Statussymbol. Agrikulturen kämpften viel stärker mit den Folgen von Mangelerscheinungen und Fehlernährung als Jäger und Sammler.

Mit dem dritten Begriffspaar, der Unterscheidung von *Endo- und Exo-küche*, bezeichnete der Ethnologe Claude Lévi-Strauss zwei zentrale Formen des Kochens: Die Endo-Küche dient dem intimen Gebrauch in einer kleinen Gruppe, zum Beispiel der Familie, die Exo-Küche wird bei öffentlichen Anlässen, Festen und Zeremonien verwendet.

Heute sind die Klagen über die Krise des Kochens zahlreich, werden alarmierende Zahlen herumgeboten: In immer weniger Familien wird regelmässig gekocht, in manchen überhaupt nicht mehr. Dafür boomen Restaurants, Fastfood, Pizzakurier und *home delivery*. Und jedes Medium, das etwas auf sich hält, berichtet ausführlich über kulinarische Trends. Gastrokritiker sind mancherorts die letzten Überlebenden der Feuilletonredaktionen, Köche werden als Stars vermarktet. In den Buchhandlungen stapeln sich reich bebilderte und edel ausgestattete Kochbücher (wo stellt man die in der Küche hin, wenn man sie benutzen möchte?). *Exo* heisst heute auch, sich mit Kochen zu beschäftigen, ohne zu kochen, im Gespräch, vor dem Fernseher oder im Internet. Noch nie wurde soviel über Essen und Trinken geredet, wurden Essen und Trinken so ausgiebig zelebriert. Ein Zeichen der Krise?

Vielleicht erleben wir einfach eine Umlagerung, die nicht gleich mit Verlust und Zerfall erklärt werden muss. Und damit komme ich zu meinem vierten Begriffspaar, zu *Arbeit und Freizeit*:

Essen herzustellen, verschiebt sich zunehmend in letztere. Mit dem Wandel der traditionellen Geschlechterrollen und Arbeitsteilung und der steigenden beruflichen Belastung ist das Kochen für viele Familien zu einem Problem geworden. Neben all den anderen Hausarbeiten auch noch ausgiebig, mit vollwertigen, marktfrischen Produkten zu kochen, liegt häufig nicht mehr drin.

Ganz anders bei Singles, am Wochenende oder in den Ferien. Wer nicht von Reproduktionsaufgaben geplagt wird, für den kann Kochen ein Mittel der Entspannung, ein Teil des Lebensstils und der Selbstverwirklichung werden. Sich und andere verwöhnen und die eigene Kreativität ausleben, verlagert die Tätigkeit der Essensproduktion von einer lebensnotwendigen Aufgabe in die Nice-to-have-Abteilung der Freizeit. Zu beobachten ist damit eine Verschiebung vom Selbstverständlichen zum ästhetischen Erlebnis und zum Genuss im Alltag; eine Verschiebung, die für unsere Gesellschaft nicht untypisch ist.

5. *Global-regional*. Braucht es ein abschreckendes Beispiel, um die Folgen der Globalisierung anzuprangern, findet man dieses immer beim Essen und Trinken: McDonald's und Coca-Cola heissen die beiden Ikonen der globalen Unkultur. Vor allem McDonald's hat es geschafft, sich in allen Disziplinen der Globalisierungskritik erste Plätze zu erkämpfen: Ökologisch katastrophal, ausbeuterisch gegenüber den Ländern der Dritten Welt, sozial unverantwortlich mit miserablen Arbeitsbedingungen und gesundheitspolitisch verheerend, lautet das Verdikt. Ganz abgesehen davon, dass das Zeugs grauenhaft schmeckt. Doch der Siegeszug scheint trotz manch abgefackelter Hamburger-Bude nicht aufzuhalten.

Beim Schimpfen auf die globalisierte Unkultur vergisst man allerdings gerne, dass das Phänomen der weltweit verbreiteten Ernährungstrends keineswegs neu ist. Gewürze werden seit dem Altertum in den jeweils bekannten Regionen der Erde gehandelt. Im Zeitalter der Entdeckungen kommen Tomaten, Kartoffeln, Bohnen, Kürbisse, Mais, Reis, Kakao, Tee, Tabak nach Europa. Manche lösen enorme Umwälzungen bei den Speisegewohnheiten aus. Man denke an die vielen Kartoffelgerichte in deutschen Landen, die Rolle der Tomate in Italien und des Tees in England. All das wird heute als Teil einer traditionell und regional verankerten Kultur verstanden. Die Kartoffel ist in Europa in mancher Hinsicht eine Vorbotin der Agrarindustrie.

Mit dem Kolonialismus dann erfolgt der Transfer zum Teil in die andere Richtung. Aborigines in Australien löffeln Corned beef aus Büchsen, die Einwohner Papua Neuguineas lieben Dosensardinen, Männer verfallen dem Feuerwasser, und der Zucker ruiniert die Zähne aller.

Überall werden heute als Gegengewicht regionale Spezialitäten ausgegraben, von denen oft niemand gewusst hat, dass es sie gibt. Tourismusfachleute und Gastrokritiker beschwören die Originalität

der Ernährung in dieser oder jener Region. Der heutigen globalen Eintönigkeit wird die frühere Vielfalt entgegengesetzt. Dabei übersieht man, dass die Hauptmahlzeiten der nicht besonders wohlhabenden Bevölkerung bis ins 20. Jahrhundert hinein in der Regel aus sehr einfachen und oft sehr monotonen Speisen, häufig Brei- oder Eintopfgerichten, bestanden.

Die heute als «regionaltypisch» verkauften Produkte werden mehr und mehr, den Gesetzen einer globalisierten Wirtschaft gehorchend, als Markenartikel geschützt und vermarktet. Traditionelles Essen wird wie Nike oder Miss Sixty zur Marke, zum globalen Label.

Das, was wir als Tradition sehen, ist ohne Industrialisierung und Modernisierung in dieser Form nicht denkbar. Erst der dadurch hervorgerufene rasche Wandel führt zu Vertrautheitsschwund, Entfremdung und damit zur Sehnsucht nach Überschaubarkeit, Einfachheit und Stabilität. Verlustgefühle in einer sich rasch wandelnden Welt werden kompensiert mit Flucht- und Sehnsuchtsbildern heiler entweder ferner oder traditioneller Welten. Erst in solchen Situationen werden Werte geschaffen, die schon bald als traditionell gelten. «Invention of tradition» heisst dieser Vorgang, und er lässt sich gerade beim Essen heute sehr schön beobachten. Begriffe wie echt, alt, original oder authentisch nobilitieren Nahrungsmittel. Konrad Köstlin spricht in diesem Zusammenhang von einer «Authentizitätstankstelle». Und damit sind wir beim sechsten Begriffpaar:

6. *Vertraut–fremd*: Das Berufen auf regionale Traditionen reicht in seiner Bedeutung weit über das Essen und Trinken hinaus. «Man ist, was man isst» gehört wohl zu den meistzitierten Aussprüchen rund ums Essen. Es geht also um viel mehr, um das Sein, um die Identität. Im Essen und Trinken erkennen sich die Menschen als einander zugehörig, als Gruppe. «Geschmack» fängt im Gaumen an und weitet sich aus auf Tisch-, Wohn- und Alltagskultur, auf Normen generell, auf den «guten Geschmack» insgesamt. Nur die eigene Kost hält gesund und schmeckt, davon sind die Menschen in vielen Kulturen überzeugt. Das Ernährungsverhalten gehört daher zu den konservativen Eigenschaften der Menschen. «Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht», fasst das bekannte Sprichwort diesen Befund. Und man spottet über die Ernährungsgewohnheiten der anderen, etwa in nationalen Klischees. Deutsche werden verächtlich als «Krauts», Franzosen als «Frogs», Italiener als «Makkaronis» und «Spaghettifresser» bezeichnet. Den fer-

nen Barbaren unterstellt man, das Fleisch roh zu essen oder gar Kannibalen zu sein.

Wenn sich nun die Ernährungsgewohnheiten in wenigen Jahren massiv ändern, die Küchen anderer Länder und Kontinente in und trendig werden, ist damit die Auflösung der eigenen Identität verbunden oder steht dahinter eher ein neues, ein multikulturelles Selbstverständnis? Letzteres postulieren zumindest die Vertreter multikultureller Theorien. Beschreiben sie multikulturelle Gesellschaften, Städte oder Quartiere, schwelgen sie in kulinarischen Genüssen, schildern Strassen, in denen exotische Restaurants und *ethnic food shops* wie an einer Perlenkette aufgereiht liegen. Das fröhlich-farbige Nebeneinander der Nahrungsmittel dient als Beweis für das friedliche Nebeneinander der Kulturen, ein etwas kurzer Schluss, wie sich vielfach zeigt.

Hintergrund dieser Form von Multikulturalismus ist oft eine Mischung aus Lifestyle und zelebrierter, häufig etwas aufgesetzter Toleranz und Aufgeschlossenheit. Kulturkontakt beschränkt sich dabei auf Angenehmes und Distinktionables und wird primär von denen gepflegt, die sich alles Unangenehme vom Leib halten können. Die Vorliebe für Exotisches wächst deshalb mit steigendem sozialen Status. Migrantenshops und -restaurants bedienen diese Sehnsüchte und Erwartungshaltungen geschickt. Die Migranten selbst möchten mit ihrem Angebot aber vor allem eines erreichen, und zwar das pure Gegenteil der Exotikliebhaber, nämlich eine funktionierende Versorgung mit Vertrautem.

7. *Fast–slow*. Schnell muss das Essen heute gehen. Und zwar fast immer und überall. Ein Businesslunch dauert zwar länger als der durchschnittliche Hamburger-Verzehr, aber die reine Essenszeit dürfte nicht wirklich grösser sein. Dennoch beschwören alle die Problematik des schnellen Essens, rufen uns Ärzte, Gastrojournalisten und Gesundheitsberater zum gemächlichen Genuss auf. Genuss ist offenbar das, wonach wir streben, und zugleich das Problem. Manchmal scheint es, dass wir den Hamburger-Essern und Cola-Trinkern vor allem den Genuss neiden, die offensichtliche Unbekümmertheit, mit der sie zulangen.

«Ungesund?» – «Egal.»

«Ökologisch problematisch?» – «Du redest wie meine Eltern.»

«Miese Arbeitsbedingungen?» – «Haben wir die nicht alle?»

«Schmeckt grässlich.» – «Mhhmm??»

Einfach reinbeissen, sich um keine Konsequenzen scheren. Können wir das noch, würden wir das nicht gerne können?

Fastfood ist die konsequente Weiterentwicklung von Ernährungsformen, wie sie mit der Industrialisierung begonnen haben und wie sie heute aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken sind. Die Industrie verlangte neue Arbeitsrhythmen, die Zeiten für die Ernährung wurden immer knapper, die Ernährung immer schlechter. Die Industrie wirkte dem entgegen, mit der Einrichtung von modernen, rationalisierten und nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen arbeitenden Kantinen und mit der Produktion neuer, zeitsparender Nahrungsmittel. Maggi und ähnliche Produkte entstanden, die Urahnen des Fastfood.

Als Gegenbewegung entsteht die *slow food*-Bewegung, die sich auf regionale und saisonale Produkte abstützt und alte Rezepte pflegt. Die Bewegung trägt aber dennoch die Merkmale moderner Esskultur. Sie wird von Männern geprägt (häufig eine Art Regio-Öko-Macho), ist stark in Italien verankert, in einem Land, in dem die Mamma und die Nonna Inbegriff des guten Essens sind, und zeigt damit die Verlagerung in die Freizeit an, sie bedient sich–obwohl ihr Symbol eine Schnecke ist–modernster und schnellster Kommunikationsmittel, vor allem des Internets, und sie verlangt ein persönliches Bekenntnis, ein Lifestyle-Credo.

8. *Kultiviert–unkultiviert*: Norbert Elias hat die Gabel die «Inkarnation eines bestimmten Affekt- und Peinlichkeitsstandards» genannt. Das Besteck markiert die Trennlinie zwischen dem neuzeitlichen Standard der Selbstkontrolle und Selbstdisziplinierung, der Entkörperlichung und Individualisierung auf der einen Seite und dem unzivilisierten Menschen der Vormoderne auf der anderen. Im Mittelalter noch essen alle, Bettler, Bauern und Könige, mit den Fingern, meist aus einer gemeinsamen Schüssel, und tun alles, was uns heute als absolut unschicklich erscheint.

Die Trennlinie zwischen dem Wilden und Zivilisierten, dem Kultivierten und Barbarischen existiert in dieser scharfen Form allerdings nicht. Seit Beginn der Menschheit begleiten Regeln und Rituale das Essen. Das völlig unregelmässige Verschlingen gibt es praktisch nirgends. In diesem Sinn greift Elias Vorstellung, die Herausbildung von Tischmanieren sei wesentliches Merkmal der modernen westlichen Zivilisation, zu kurz.

Und heute essen alle wieder mit den Händen, auch wenn die Sauce trieft, im Stehen, unter freiem Himmel, im Gedränge, auf Strassen, im Bus und in Vorlesungen. Längst wird auch bei eleganten Empfängen Fingerfood gereicht. Da zugleich auch ein Trend zum offenen Feuer auszumachen ist, müssen wir uns ernstlich fragen, ob wir zu Höhlenmenschen regredieren.

9. *Gruppe–Individuum*: Alleine essen galt und gilt in vielen Kulturen als undenkbar. Gemeinschaftsmahle sind wichtige Integrations- und Bindemechanismen auf allen gesellschaftlichen Ebenen. Friedensabkommen wurden vielerorts mit einem Bankett besiegelt. Zünfte, Gilden und Vereine treffen sich regelmässig zum Schmaus. Und das Essen am Familientisch hatte bis weit ins 20. Jahrhundert hinein eine überragende Bedeutung.

Diese soziale Bedeutung des Essens zeigt sich auch in Begriffen wie *copain*. Das ist einer, mit dem man das Brot geteilt hat, der also Freund oder Genosse, oder eben Kumpan, Kumpel ist.

Doch heute fällt die Tischgemeinschaft auseinander: In Deutschland nimmt die Hälfte aller Familien nur noch eine Mahlzeit pro Woche gemeinsam ein, gewöhnlich sonntags. Täglich tut das nur noch jede 15. Familie. Die generelle gesellschaftliche Tendenz zur Individualisierung, erwünscht oder auch erzwungen, zeigt sich auch hier. Aber es gibt immerhin *ein* Gegengewicht zu dieser Tendenz, und ich komme damit zu meinem zehnten und letzten Begriffspaar, dem von:

10. *Mann und Frau*: Frau und Kochen gehören an vielen Orten eng zusammen. Bei den Cherokee-Indianern bedeutet das Wort «Frau»: *Eine, die kocht*. Frauen sind beim Kochen für den profanen, alltäglichen Bedarf zuständig. Die Männer hingegen kochen als Sakralakt, wenn sie sich die Schürze als geweihten Ornat umbinden oder als Hohepriester das Grillopfers zelebrieren, wie ihre Vorfahren einst die Jagdbeute erlegt, zerlegt und gebraten haben.

Essen und Sex sind praktisch weltweit Synonyme, von denen eines metaphorisch für das andere stehen kann. Männer bezeichnen Frauen in verschiedenen Kulturen etwa als «heisse Tomate», «Stück Hammelfleisch» oder «Honigtopf» und bringen damit zum Ausdruck, dass sie «Appetit» auf sie haben, sie «essen» wollen. Das deutsche Begriffspaar «Gemahl» und «Gemahlin» drückt denselben Zusammenhang dezenter aus.

Bei südamerikanischen Indianern gab eine Frau ihrem Mann zu verstehen, dass sie ihn verlassen will, indem sie die Kochtätigkeit für ihn einstellte. Er seinerseits konnte den Scheidungswunsch dadurch anzeigen, dass er nicht mehr von ihren Speisen ass. Wüsste er ihren Tod, drückte er das bei den Kaguru in Tansania auf ebenso eindeutige wie drastische Weise aus, indem er vor ihren Augen den Kochtopf zerschlug.

Um erst gar nicht in solche Gemütslagen zu kommen, kehrte der fromme Mann (seltener die Frau) der Gesellschaft den Rücken und zog sich in ein Kloster oder eine Einsiedelei zurück, fastete und übte sexuelle Enthaltsamkeit, das heisst, er mied alles «Fleischliche».

Aber auch die, die das «Fleischliche» ganz und gar nicht meiden möchten, fasten heute, setzen sich auf Diät, nicht zuletzt, um dem anderen auch «fleischlich» zu gefallen, ergänzen ihre Nahrungskontrolle mit Kraft- und Ausdauertraining und anderen Exerzitien, die jedem Mönch wohl angestanden wären, mit Fettblockern und Hungerdämpfen, und mit Rezepten, zu denen das eingangs zitierte Fastenmenü im Vergleich ein wahrer Festschmaus war.

LISTEN, ARCHEN, INVENTARE. ODER: WAS GEHÖRT ZUM «KULINARISCHEN ERBE»? EINE ANREGUNG FÜR EIN FORSCHUNGSNETZWERK

Bernhard Tschofen, Tübingen

«Kulinarisches Erbe»: Hintergründe

Ein neues Schlagwort macht die Runde: das des kulinarischen Erbes. An der Schnittstelle der beiden als materielles und immaterielles Kulturerbe bezeichneten Kategorien öffentlicher Gedächtnisse gelegen, ist das so genannte kulinarische Erbe ein beispielhaftes Feld der Transformation von Wissen, Praxis und (unbefragten) Gütern zu eigentumsähnlich definierten beziehungsweise geschützten Verfahren und deklarierten Produkten.

Die Diskurse und Praktiken um das kulinarische Erbe, meist verstanden als tradierte und regionentypische Nahrungsmittel einschliesslich ihrer spezifischen Zubereitungsarten, sind gleichzeitig Effekt und Motor übergeordneter Prozesse in Gesellschaft, Wirtschaft und Kultur. Argumentativ oftmals gegen die so genannte Globalisierung gerichtet, erscheint die Regionalisierung von Nahrungsgewohnheiten¹, ihrer Repräsentationen und erweiterten Praktiken zugleich als Spielform weltweiter Austauschprozesse.

Diese Gleichzeitigkeit von Europäisierungs- und Regionalisierungstendenzen zeigt sich beispielhaft in den europäischen Politiken zum kulinarischen Erbe. So hat die Europäische Union 1992 Systeme zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung geschaffen die Verordnungen Nr. 2081/92 («Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel») und Nr. 2082/92 («Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln»). Die damit verbundenen Anerkennungsverfahren spielen heute eine wichtige Rolle in der Begegnung der Regionen mit der – als abstrakt wahrgenommenen – Union, sie werden national sehr unterschiedlich gehandhabt und sind Auslöser von Konflikten zwischen Interessensverbänden, Regionen und sogar Mitgliedsländern. Überdies stehen die EU-abhängigen Aktivitäten oft im Zusammenhang mit – mitunter aber auch im Widerspruch zu – den Aktivitäten regierungsnaher Komitees zum Schutz des kulinarischen Erbes, wie sie in einigen europäischen Ländern in den vergangenen Jahren ins Leben gerufen worden sind.

So etwa für die Schweiz der mit regierungsnahen Stellen kooperierende Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz»² oder für Deutschland die zunächst von der Agrarökonomie mit Unterstützung der EU-Organisation *Euroterroirs* vorgenommene erste und vergleichsweise folgenlose Erhebung («Deutschlands kulinarisches Erbe»). Und die politischen Massnahmen stehen deutlich unter dem Eindruck einschlägiger NGOs – allen voran der «Slow Food»-Bewegung mit ihrem sich allmählich europaweit etablierenden Projekt «Arche des Geschmacks». Carlo Petrini, dem Gründer von Slow Food, ist das Problem solcher Schutzverfahren zum Teil durchaus bewusst, dennoch kommt in dem entsprechenden Manifest und in den Schriften Petris zum Ausdruck, dass das Anlegen von Listen und Inventaren der «hochwertigen, in Kleinbetrieben hergestellten Nahrungsmittel» als